

Beilage zur „Deutschen Rundschau".

Die „Scholle" erscheint jeden zweiten Sonntag. Schluß der Inseraten-Annahme Mittwoch früh. — Geschäftsstelle: Bromberg. | Anzeigenpreis: Die einspalt. Millimeterzeile 15 Grosch., die einspalt. Reklamezeile 125 Groschen. Danzig 10 bzw. 80 Dz. Pf. Deutschld. 10 bzw. 70 Gold-Pf.

Nr. 22. Bromberg, den 18. Oktober 1931

Milch

Von **Dr. Wilsing, Nedlitz in Anhalt, früher Direktor der Wiesenbauschule in Bromberg***)

Das natürliche Nahrungsmittel für die Neugeborenen aller Säugetierarten, die Milch, ist ein ganz besonderer Saft, der nur zeitweise im Körper des Muttertieres, direkt aus dem Blute, gebildet wird. Die Milch ist bestimmt zur Nahrung der Neugeborenen und ist deshalb auch dem Bedürfnis desselben angepaßt.

Daraus geht hervor, daß die Milch der verschiedenen Tiergattungen auch in ihrer Zusammensetzung verschieden ist. Das empfinden wir schon am Geruch und Geschmack: Ziegenmilch kann wohl jeder leicht von Kuhmilch unterscheiden; sie hat einen eigenartigen, oft etwas scharfen Geschmack, der nicht jedem angenehm ist. Die Schafmilch — in den Südländern, die meist gebräuchliche neben Ziegenmilch und Büffelmilch — nähert sich etwas dem Geschmack der Kuhmilch. In den Steppengegenden gebrauchen die Nomaden mehr die Esels- und Pferdemilch, die sie durch Gärung zu einem ausgezeichneten Getränk, Cumis genannt, zu machen wissen.

Die Menschen suchen sich somit fast überall die wertvollste und leichtest bekömmliche Nahrung der Jungtiere aller Arten zunutze zu machen; nur die Schwarzen Afrikas trinken keine Milch, melken also auch ihre Haustiere nicht.

Bei uns aber spielt die Milch eine ganz hervorragende Rolle in der Ernährung der Menschen, nicht nur der Säuglinge; sie wird nicht nur „roh" genossen, sondern auch in mannigfacher Verarbeitung, als Butter, Käse in verschiedensten Sorten, und auch vergorren, als sog. Yagurth.

Eine besondere Bedeutung hat die Kuhmilch bei uns für die Ernährung der Säuglinge als Ersatz der Muttermilch, dazu ist sie aber im frühesten Alter des Kindes nicht „rein" zu gebrauchen, weil sie einen höheren Fettgehalt, aber einen geringeren Zuckergehalt hat, als die Muttermilch. Es muß ihr also in den ersten Lebenswochen etwas Wasser und Zucker zugesetzt werden.

Man streitet jetzt vielfach darüber, ob man den Säuglingen die Milch roh oder sterilisiert (gekocht) geben soll.

In der Milch sind sehr viele Bakterien enthalten, die teils schon im Kuhkörper hineingedrungen, teils im Stalle sich sofort in der Milch ansiedeln. Man macht sich wohl kaum einen Begriff von der ungeheuren Zahl solcher Bakterien. Untersuchungen dieser Art erregen oft Erstaunen. Man fand beispielsweise in einem Kubikzentimeter (das ist ein halber Fingerhut voll) gleich nach dem Melken etwa 9000 Bakterien; nach einer Stunde waren es bereits 32 000 und nach 9 Stunden 120 000; nach 24 Stunden gar schon fünf Millionen! In einem Liter also 5 Milliarden Bakterien.

Da kann einem Angst und Bange werden. Aber, Gott sei dank, sind diese winzigen Lebewesen nicht alle Krankheitserreger. Und wenn es wirklich Krankheitskeime sind, so brauchen sie den menschlichen Körper nicht unbedingt anzugreifen. Denn sie können nur da sich im menschlichen Körper festsetzen, wo sie auch den Boden für ihre Art vorbereitet finden; der Arzt sagt, wo eine „Disposition" für die Krankheit vorliegt, also beispielsweise eine Erkältung, oder ein besonders schwaches Organ, oder ein gar schwacher Körper, der unterernährt ist oder desgleichen. Ein gesunder Körper wird so leicht nicht angegriffen.

Immerhin war man vorsichtig. Man sagte sich: Viele Menschen, und namentlich viele Säuglinge sind schwach oder zu dieser oder jener Krankheit disponiert. Sie wissen das meist selber nicht. Warum soll man ihnen nun mit dem an sich bestem Nahrungsmittel eine fatale Krankheit zuführen? Das wäre verbrecherisch; also töten wir die Bakterien in der Milch ab. Infolgedessen kochte man die Milch eine Zeit lang und kühlte sie darauf dann sofort „tief" ab, d. h. man setzte sie auf Eis oder ließ sie über ein eiskaltes Gefäß laufen. Dann waren die Krankheitskeime abgetötet; die Milch war „steril", d. h. die Bakterien waren „unfruchtbar", konnten nicht mehr leben. Solche „sterilisierte" Milch kann man den Säuglingen oder auch kranken Personen ruhig geben. Natürlich muß dann aber auch Sorge getragen werden, daß nach dem Sterilisieren nicht von Neuem Bakterien in die Milch hineinkommen. Das würde selbstredend geschehen, wenn man sie offen stehen ließe; denn die Luft wimmelt von Bakterien, besonders die Stalluft. Die Milch muß also sofort nach dem Sterilisieren in saubere Flaschen gefüllt werden, die man ausgeschwefelt hat. (Wie man ja auch die Einmachgläser zum „Einwecken" ausschwefelt). Sodann werden die Flaschen luftdicht (mit Gummiring) verschlossen und können so transportiert werden.

Nun hat man aber vor einigen Jahren die „Vitamine" entdeckt. Wenn man auch noch nicht viel von diesen Vitaminen weiß, so viel weiß man aber doch, daß wir hier Lebensnotwendigkeiten vor uns haben. Dinge, Stoffe oder Einwirkungen, die zum Leben der Pflanzen, Tiere und Menschen unbedingt notwendig sind, so daß Krankheiten oder das Wachstum gehemmt wird, wenn sie fehlen.

Natürlich kann man ohne weiteres annehmen, daß in der Milch, also in derjenigen Nahrung, welche die Natur

*) Infolge der vielen Anfragen Auskunft nur gegen Rückporto.

selbst dem Kinde oder dem Jungtiere bereitet, auch alle erforderlichen Vitamine enthalten sind.

Nun hat man weiter gefunden, daß die Vitamine durch starkes Erhitzen abgetötet oder doch unwirksam gemacht werden. Deshalb behauptet nun eine Richtung von Ärzten und Biologen: die Vitamine sind das Wichtigste. die dürfen wir in der Milch nicht zerstören. Tun wir das doch, dann setzen wir den Säugling der Gefahr aus, alle diejenigen Krankheiten zu bekommen, welche die Vitamine sonst verhindern sollen. Also geben wir den Kindern vitaminekräftige Milch, d. h. geben wir ihnen die Milch roh!

So geht's in der Wissenschaft mal wieder wie im Manöver: „Raus aus die Kartoffeln; rin in die Kartoffeln!" Was soll der Laie dazu sagen? Die besorgte Mutter steht angstvoll da, und weiß nun nicht, was sie tun soll! Meine Ansicht ist: Gehen wir den goldenen Mittelweg! Hat man ein gesundes Kind, das auch nicht vonseiten der Eltern mit irgendeiner Krankheitsanlage (Disposition) erblich belastet ist, dann geben wir ruhig rohe Milch. Die Vitamine werden den Körper kräftigen und die Bakterien können sich nicht festsetzen. Ist aber ein Kind krank oder schwach; besteht die Gefahr, daß Krankheitskeime bei ihm leichtes Spiel haben, dann koche man die Milch ab. Man darf aber nicht zu lange kochen; denn dadurch wird die Milch schwer verdaulich und dem Kinde beschwerlich; außerdem glaube ich, werden die Vitamine erst bei längerem und stärkerem Erhitzen unwirksam; und schließlich kann man auch die Vitamine auf andere Weise ersetzen. Die Bestrahlung mit ultravioletten Strahlen (sog. Höhensonne) bringt diejenigen Vitamine in den Körper wieder hinein, welche die so sehr gefürchtete Rhachitis (Knochenweiche) hervorrufen. Dasselbe leistet auch das Spielenlassen der Kinder in freier Sonne, wobei man natürlich Erkältungen vermeiden muß. Und andere Vitamine führt man dem Körper zu durch frische junge Gemüse, und da sind schon seit vielen Jahren Spinat und junge Möhren bekannt als die vorzüglichste Nahrung für herangewachsene Säuglinge. Und diese Gemüse werden doch auch gekocht, ohne ihre Vitamine zu verlieren; das zeigt ihre Wirkung. Und später gibt man den Kindern Obst, frisches Obst jeder Art, das ebenfalls Vitamine in allen Arten und in großer Menge enthält.

Somit können wir wohl die Frage, ob die Milch roh oder gekocht gegeben werden soll, mit größerer Ruhe betrachten. Etwas anderes ist es, wenn seuchenhafte Krankheiten, z. B. Typhus, Cholera oder dgl. herrschen. Die Bakterien dieser Krankheiten werden vorzugsweise durch Wasser oder auch Milch hochgezüchtet und verbreitet. Darüber das nächste Mal!

Landwirtschaftliches.

Nach feuchten Sommern beizen! Von „falschen Propheten" ist in letzter Zeit aus „Sparsamkeitsgründen" das Beizen als überflüssige Ausgabe bezeichnet worden. Gutgläubige Landwirte haben durch die Unterlassung des Beizens mehr oder minder schwere Schäden erlitten. Schneeschimmel an Roggen, Streifenkrankheit an der Gerste, Brand im Weizen usw. sind die traurige Folge gewesen. Der Witterungsverlauf des Sommers 1931 erhöht noch die Gefahr. Sowohl zur Zeit der Roggenblüte wie kurz nach der Weizenblüte und während der Blüte des Sommergetreides fielen warme, z. T. schwere Regenfälle. Durch diese ist die Infektion des jungen Kornes in besonderem Maße begünstigt, die Gefahr der Erkrankung stark erhöht worden. Nach derart regenreichen Sommern pflegen die „Auswinterungsschäden" beim Winterkorn besonders groß zu sein — weil nicht gebeizt wurde; so z. B. 1927 und 1928. Zur Vermeidung derartiger Verluste muß also alles Winterkorn ausnahmslos gebeizt werden (zum Frühjahr auch das Sommerkorn). „Sparen" kann man bestenfalls nach ausgesprochenen trockenen Sommern, wie 1929, niemals aber nach regenreichen. Ob Naß-, Benetzungs- oder Trockenbeize, ist hierbei eine Frage zweiten Ranges. Die Hauptsache bleibt, daß das mit Pilzkeimen besetzte Saatkorn nicht schutzlos der Erde anvertraut wird. Diplomlandwirt M. B.

Verregnetes Heu. In diesem regenreichen Sommer ist das Heu vielerorts nicht ganz trocken hereingekommen. Man muß daher öfters nachsehen, ob es nicht etwa schimmelt. Durch Umpacken wird es aufgelockert. Doch das genügt meistens noch nicht. Man wird vielmehr zugleich etwas trockenen Strohhäcksel dazwischenmengen oder auf einen Doppelzentner Heu 1 Kilogramm Viehsalz einmischen. Bei der unbeständigen Septemberwitterung dürften diese Maßnahmen verstärkt für den Grummetschnitt gelten, denn es muß erhalten werden, was irgend möglich ist. Mit der Verfütterung sei man vorsichtig. Frisches Heu muß erst zwei Monate lagern, ehe es reif für die Raufe ist. Schwach schimmliges Heu muß reichlich mit gutem und mit Häcksel vermischt werden. Man wird es am ehesten den Arbeitsochsen verabreichen, möglichst nicht dem Milchvieh. Milch und Buter könnten dadurch nachteilig beeinflußt werden I.

Vier Fragen über den Krebs.

1. Wie bekämpft man am besten den Kartoffelkrebs? — Durch Anbau krebsfester Sorten, deren es fast 100 gibt.

2. Wie vernichtet man krebsige Knollen? — Durch Verbrennen.

3. Sind die in der Nähe einer Krebsstaude geernteten Knollen schädlich für den Menschen? — Wenn sie nicht von den Krebssporen befallen sind, können sie als genießbar gelten, zumal sie ja längere Zeit gekocht werden.

4. Kann der Krebs auch auf Gemüse und Beeren übergehen? — Das kann als ausgeschlossen gelten, zumal er ja nicht einmal allen Kartoffelsorten gefährlich werden kann. ie.

Viehzucht.

Vom Wühlen der Schweine auf der Weide. Vom gesundheitlichen Standpunkt hat das Weiden der Schweine, besonders der Zuchtsauen, nur Vorteile. Es sind Fälle vorgekommen, daß bei eintretender Schweinepest alle


Schwein mit Nasenringen

Stallschweine erkrankten, während die Weidetiere vermöge ihrer Widerstandsfähigkeit den Zuchtbestand retteten. Leider haben die Schweine auf der Koppel stets die Neigung zum Wühlen. Kaum ist der gröbste Hunger gestillt, so geht das Aufbrechen der Grasnarbe los. Besonders an Regentagen, wenn ein starker Erdgeruch zu spüren ist und die

Würmer hochsteigen, kennt der Wühlreiz keine Grenzen mehr. Daher müssen alle Weideschweine mit Nasenringen versehen sein (siehe Abb.), einer genügt meist nicht. Bewährt hat sich vielmehr der dreiteilige Ring. Ferner soll man die Weidekoppeln nur stundenweise zur Verfügung stellen, im übrigen aber eine **Wühlkoppel** einrichten, die außer loser Erde, Spreu und Kaff noch eine Schutzhütte sowie eine Suhle mit Tränke aufweist. Das **Weiderind** läßt sich zwecks Wiederkauens irgendwo nieder, das Schwein dagegen bevorzugt zur Ruhe einen geschützten Platz, entweder unter einem Dach oder in einem losen Streuhaufen, und zwar am liebsten immer am gleichen Fleck. (Dies alles muß ein Schweinehalter beachten, wenn er auf der Weide mit seinen Tieren vorankommen will.) Dipl.-Landwirt Li.

Geflügelzucht.

Mechelner Kuckucksperber. Wer kennt diese Rasse noch? Auch weiße Mechelner gibt es; ihr Verbreitungsgebiet ist noch begrenzter. Vor 30 Jahren schien es, als ob sie z. B. in Deutschland eine Zukunft hätten. Aber die größere Verbreitung scheiterte daran, daß man keine größeren Mastanstalten hatte und die Organisation für den Absatz eines vorzüglichen Tafelhuhnes fehlte. Denn Mechelner sind die



besten Fleischhühner, sie liefern die weltbekannten Brüsseler Poularden. Der Körper des abgebildeten Tieres weist schon darauf hin; Kopf, Schwanz und Beine treten vollkommen zurück, nur die Masse des Körpers wirkt. Die Farbe und die Zeichnung spielen daher bei dieser Rasse keine Rolle. Alle Versuche, die Rasse zu einer Farbrasse mit Hilfe der gestreiften Plymouth zu machen, sind gescheitert, weil dann das lockere Gefieder und damit auch der Nutzungswert verloren gingen. Dieses Gefieder ermöglicht ein zartes und feinfaseriges Fleisch, das dazu auch weiß ist. Es ist überaus saftig und gleichmäßig mit Fett durchsetzt. Im Alter von 12 Wochen haben die Kerle schon ein Gewicht von etwa drei Pfund erreicht. Dann setzt die Mast ein, die in 4—5 Wochen das Tier auf 6 Pfund bringen kann. — Die Tiere neigen dazu, leicht fett zu werden. Es ist daher eine zweckmäßige Fütterung und gute Bewegung der Zucht- und Legetiere dringend geboten. Die Legeleistung ist nämlich trotz des Mastcharakters der Rasse recht ansehnlich mit rund 130 Eiern, — manche Farm hat keinen höheren Durchschnitt! Dazu werden die Eier im Winter fleißig abgelegt. Im Frühjahr setzt allerdings eine rege Brütlust ein, was in der Natur der Sache liegt und von den kleinen belgischen Züchtern gefordert wird, damit sie die Küken für die Mast erhalten. — Wem an einem wirklich hervorragenden Braten liegt, der sollte sein Interesse einmal dieser Rasse zuwenden. Sie wird ihn bei nicht zu fetter Fütterung und reichlicher Bewegung in jeder Weise zufrieden stellen. W. W.

Haltung und Zucht des Wassergeflügels im Oktober. Wenn die Gänse nicht auf gewaltsame Weise gerupft sind, so kommen sie jetzt, sofern es nicht schon etwas früher der Fall war, in die Mauser. Es lohnt sich, die ausgefallenen Federn zu sammeln. Die Besitzerin der Gänse überschaut ihren Stamm, ehe sie die meisten Junggänse fortgegeben hat; denn zuvor muß sie sich doch darüber klar werden, welche Tiere sie weiterhin zur Zucht behalten will, um danach zu ermessen, welche Junggänse sie für sich braucht. Im allgemeinen sollte man die weiblichen Tiere, wenn sie sich bewährt haben, doch nicht älter als 10 Jahre werden lassen. Die Gänseriche müssen schon fort, wenn sie drei Jahre zur Zucht benutzt sind. Jetzt ist die richtige Zeit, fremde Ganter zu beschaffen. Wer eine Nachzucht erhalten will, deren weibliche Tiere zweimal im Jahre brüten, bevorzuge die pommersche Rasse. Ende Oktober gehen viele Frauen dazu über, die Gänse zwangsweise zu mästen. Dies geschieht entweder mittels eines Schlauches, durch den dem Tier ein Brei eingeflößt wird, oder durch das Eingeben von Nudeln. Beide Mästungsverfahren erfordern viel Zeit, große Pünktlichkeit und Sauberkeit. Überhaupt will das Mästen der Gänse verstanden sein, sonst wird so manche Gans dabei eingehen. Holzkohle muß den zu mästenden Gänsen immer zur Verfügung stehen. Auf mehr als drei Wochen für jedes einzelne Tier sollte die Mastzeit nicht ausgedehnt werden. — Die Zahl der Enten ist jetzt meist schon bis auf den Zuchtstamm zusammengeschrumpft. Sie sind mager zu füttern; einmal, weil sie nicht fett werden sollen, zum andern, um Futterkosten zu sparen. Also hinaus mit ihnen auf den Teich, die Gräben und Dorfstraßen. Ein Weichfutter, gut durchsetzt mit den billigen Kartoffeln, dazu reichlich Grünzeug, reicht jetzt für sie aus. Werden allerdings von den Enten Eier gewünscht, so müssen sie dementsprechend animalisches Futter bekommen. Paul Hoymann-Zerbst.

Obst- und Gartenbau.

Die Obstbaumpflanzung an Häuserwänden. Da die Erzeugung heimischen Obstes noch lange nicht zur Deckung des eigenen Bedarfs ausreicht, sollten dort, wo es möglich ist, noch viel mehr Obstbäume angepflanzt werden. Hierbei ist natürlich die Platzfrage ausschlaggebend, doch findet man überall, besonders auf dem Lande, große Wandflächen an Häusern, Stallungen, Mauern usw., die sich vorzüglich zur Bepflanzung mit Obstbäumen eignen und auf diese Weise


Schräges Wandspalier

gut ausgenutzt werden können. Besonders vorteilhaft ist die Anpflanzung von Wandspalierobst, weil es bei der richtigen Sortenwahl sehr reich trägt. Infolge der Wärmerückstrahlung reift auch das Holz besser aus und es bilden sich auch mehr Blütenknospen. Ein freistehender Baum kann diese Vorzüge nicht haben. Auch ist der Ertrag an Obst viel größer und besonders regelmäßiger. Als **Pflanzmaterial** verwendet man Obstbäume, die in Baumschulen herangezogen und ihrem Alter entsprechend kräftig entwickelt und gesund sind. Es eignen sich sowohl Äpfel als auch Birnen

für die Spalierzucht, doch tragen Birnen vielfach reicher und werden weniger von Schädlingen heimgesucht. Es können nun die verschiedenen Spalierformen zur Anpflanzung kommen, wie z. B. das schräge Wandspalier (Abb. 1) oder senkrechte Kondons usw. Jedoch verursachen diese viel Arbeit. Deshalb sind die formlosen Spaliere (Abb. 2) vorzuziehen,



bei dem auch ein Vorteil vorhanden ist, nämlich der nicht gekünstelte Wuchs und eine dadurch bedingte schnellere Entwicklung. Zur Bepflanzung eignen sich besonders nach Süden, Südost und Südwesten zeigende Häuserwände. Die **Spalierbäume** werden im Herbst gepflanzt, und zwar nur so tief, daß sie nur bis zum Wurzelhals in den Boden kommen. Selbstverständlich muß vor der Pflanzung der Boden gut gelockert und das Pflanzloch auf steinigem Boden mit guter, kalkreicher Muttererde angefüllt werden. Man pflanzt das Spalierobst im Abstand von 4—5 Meter. Um bei späterem Wachstum die Zweige anbinden zu können, bringt man an der Hauswand bezw. Mauer in Abständen von je 40 Zentimeter Holzleisten oder Drähte an. Werden die neugepflanzten Bäumchen reichlich mit Nährstoffen versehen und im kommenden Frühjahr und Sommer richtig geschnitten, so werden sie bald die aufgewendete Arbeit durch reiche Erträge lohnen. Dr. Dö.

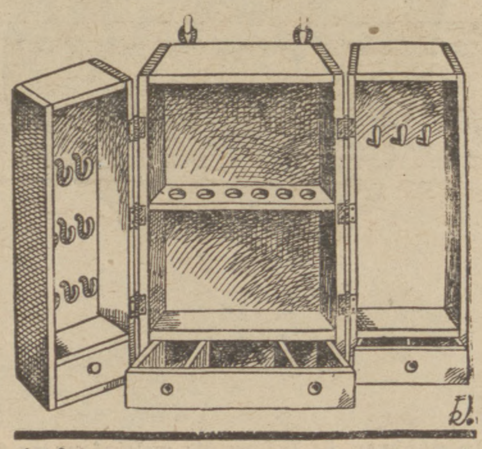
Für Haus und Herd.

Süße Marmelade ohne Zucker. Will man Marmelade ohne Zucker herstellen, so ist die Zerstückelung des rohen Obstes notwendig. Für kleinere Haushaltungen wird man sich am besten des Reibeisens bedienen. Dadurch wird die Frucht nicht nur in der denkbar besten Weise zerkleinert, sondern man erreicht dadurch auch, daß das Aroma erhalten und kein Rückstand bleibt. Dazu beschränkt die gewonnene schaumartige Masse den Kochprozeß ungemein. Besonders ist hierbei auch die Ausnutzung des Aromas der Schalen hervorzuheben, welche bekanntlich die besten Extrackte spenden.n Durch die mechanische Reibung wird ein chemischer Umwandlungsprozeß hervorgerufen, in dessen Verlauf der natürliche Fruchtzucker restlos aufgeschlossen wird. Sämtliche Obstsorten enthalten genügend Fruchtzucker, um sich ohne fremde Zuckerbeimischung konservieren zu lassen. Eine erwünschte Versüßung der Latwerge läßt sich durch Zusetzung von Fruchtsaft unter verlängertem Kochen erzielen. Der geriebene Brei darf nicht gleich auf starkes Feuer gesetzt werden, sondern ist allmählich zum Kochen zu bringen, wodurch das Anbrennen verhütet wird. Pflaumen, Kirschen und dergleichen treibt man zur Verkleinerung am besten durch die Hackmaschine. k.

Mittel gegen Heiserkeit. Bei Heiserkeit sind folgende Regeln zu beachten: Man spreche so wenig als möglich, atme sowohl bei Nacht als bei Tage warme Luft ein, genieße keine kalten Getränke und keine reizenden, gewürzhaften, spirituosen Stoffe, vor allem keinen Pfeffer und keinen Senf. Ein vorzügliches Mittel gegen Heiserkeit besteht auch in einem Umschlag aus gekochten und gut zerdrückten Kartoffeln, der in einem Tuch abends vor dem Zubettgehen, so warm es zu vertragen ist, um den Hals gelegt wird. Überschläge von heißem Wasser, öfters erneuert, sind ebenfalls wirksam. Sehr gut ist auch folgendes Gurgelwasser: In einem halben Liter Salbeitee werden 5 Gramm Alaun aufgelöst; dies wirkt meist besser und schneller als jedes andere Gurgelwasser. Ferner ist das Einatmen der heißen Dämpfe dieser Flüssigkeit von wohltätiger Wirkung.

Gegen die Holzfäule. Allgemein sagt man, daß ein Anstrich mit Karbolineum Holz vor dem Verfaulen schützt. Das genügt aber bei empfindlichen Teilen, wie Rädern, Deichseln, Rungen usw. nicht, denn diese dürfen sich auch nicht verziehen. Karbolineum hat aber hier keine Wirkung, ja Räder werden sogar bocklahm, so daß ein Schaden eintritt. — Hier hilft einzig und allein gute **Ölfarbe**. Die Grundierung mit Firnis sei recht dünn, damit das Öl tief in die Poren dringen kann, der zweite Deckanstrich kann dann recht dick sein, damit die Schutzschicht auch wirklich schützen kann. Ob es sich um Dreschmaschine, Motorenwagen oder andere hölzerne Geräte handelt, stets nutzt sich der Fabrikanstrich einmal ab. Da sei man auf rechtzeitige Erneuerung bedacht. i.

Ein praktischer Werkzeugschrank. In einem geregelten Haushalte muß jedes Ding auch seinen bestimmten Platz haben. Ordnung hilft haushalten. Das gilt auch von den verschiedenen Werkzeugen, die für kleinere Instandsetzungen wohl in keiner Haushaltung fehlen werden. Abgebildetes



Werkzeugschrank

Schränkchen, das jeder sich selbst leicht anfertigen kann, bietet ausreichend Platz für die notwendigsten Geräte. Die Herstellungsweise ist aus der Abbildung deutlich zu erkennen. Man benötigt zu dem Schränkchen drei Kästen. Der mittlere ist doppelt so breit, wie die beiden Flügel, die als Türen gedacht sind. Die Schiebladen dienen zur Aufnahme von Schrauben, Nägeln u. a. ck.

Modrig riechende Flaschen zu reinigen. Zuweilen geschieht es, daß Flaschen, die lange unbenutzt in feuchten Kellern gelegen haben, einen modrigen Geruch angenommen haben, der sich durch gewöhnliches Auswaschen mit heißem Wasser nicht entfernen lassen will. Man muß in diesen Fällen die Flaschen bis zu zwei Dritteln mit Wasser füllen und dahinein einen guten Teelöffel voll pulverisierter Holzkohle schütten. Nun stellt man die Flaschen 10 bis 12 Stunden lang beiseite. Nach Verlauf dieser Zeit gießt man den Inhalt aus der Flasche heraus, spült sie mehrfach mit lauwarmem Wasser nach, und jeder Modergeruch wird verschwunden sein. M. Tr.

Verantwortlicher Redakteur für den redaktionellen Teil: Arno Ströse; für Anzeigen und Reklamen: Edmund Przygodzki; Druck und Verlag von A. Dittmann, T. z o. p., sämtlich in Bromberg.